VÄRMA

GB

DE

FR

IT



Design and Quality
IKEA of Sweden

Table of contents

Safety Information

Read carefully and keep for future reference.
Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials.
Fire could result.

If material inside / outside the oven should ignite or smoke is emitted, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.Do not over-cook food. Fire could result.

Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
Do not hang or place heavy items on the door as this can damage the oven opening and hinges. The door handle should not be used for hanging things on.

This appliance can be used by children ages from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved, Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Children should be supervised when using other heatsources (if available) separately or in combination with microwaves due to the high temperatures generated.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless used under the supervision of a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ **WARNING!** Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.

Do not use your microwave oven for heating

anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

WARNING! This appliance is designed for built-in use in IKEA cabinet only.
It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

IMPORTANT: Eggs: Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Important precautions

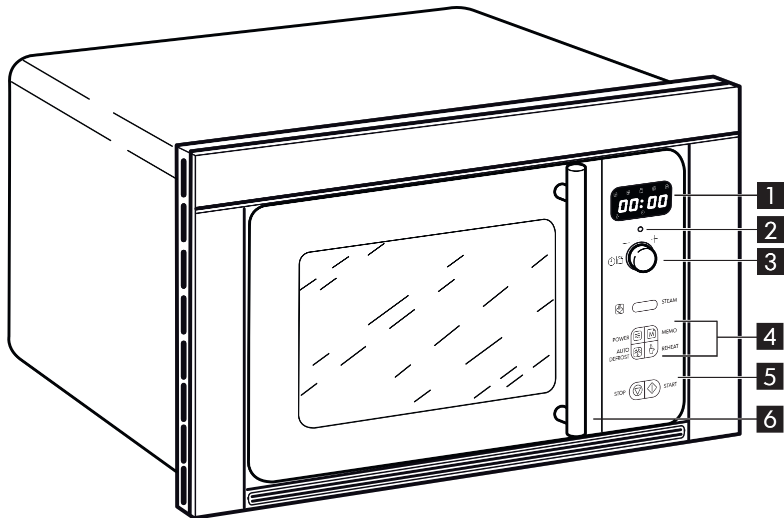
General
This appliance is designed for domestic use only!
The appliance should not be operated without food inside. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
The ventilation openings on the oven must not be covered. Blocking the air intake or exhaust vents may cause damage to the oven and poor cooking results.
If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.
Do not store or use this appliance outdoors.
Do not use this product near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar.
Do not use the cavity for any storage purposes. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

Deep-frying
Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled. Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pans after cooking.

Liquids
E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
To prevent this possibility the following steps should be taken:
1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

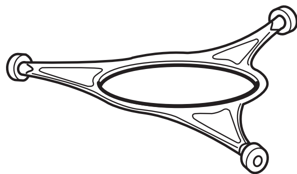
Product description



1 Display
2 Clock Button
3 Adjust knob
4 Functions
5 Stop/Start button
6 Door

Accessories

Turntable support



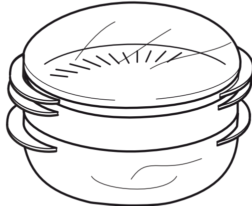
1x

Glass turntable



1x

Steamer



1x

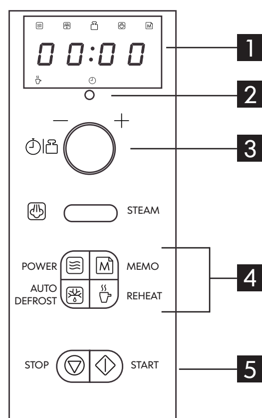
General
There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
If accessories containing metal come in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged. Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.
If the turntable isn't able to turn freely you should use a smaller vessel.

Turntable support
Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.
Fit the turntable support in the oven.

Glass turntable
Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.
Place the Glass turntable on the turntable support.

Steamer
Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.
Always place the steamer on the Glass Turntable.

Control panel



1 Display
2 Clock button
3 +/- knob
4 Select button
5 Start button

Daily use

Start protection / key lock
This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to “stand by mode”. (The oven is in “stand by” when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).
The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show “DOOR”.

Pause or stop cooking
To pause cooking:
The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.
If you don’t want to continue cooking: Remove the food, close the door and press the STOP button.
To continue cooking:
Close the door and press the Start button once. The cooking is resumed from where it was paused.
Pressing the start button twice will increase the time by 30 seconds.

A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished.
Press the STOP button or open the door to cancel the signal.
NOTE: The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

Kitchen Timer
Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

1. Press the Clock button
2. Turn the adjust knob to set the time to measure.
3. Press the Start button.

Flashing colons indicate that the timer is running.
An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.
One press on the clock button displays how much is left on the Timer. It’s displayed for 3 seconds and then returns to displaying the cooking time (if you are currently cooking).
To stop the kitchen timer when it is operating

in the background of another function, you must first recall it to the foreground by pressing the Clock button and then stop it by pressing the Stop button.

Clock

When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

1. Press the Clock button (3 seconds) until the left-hand digit (hours) flicker.
2. Turn the adjust knobto set the hours.
3. Press the Clock button again. (the two right hand digits (minutes) flicker).
4. Turn the adjust knob to set the minutes.
5. Press the Clock button again.

The clock is set and in operation.
If you wish to remove the clock from the display once it has been set, simply press the Clock button again for 3 seconds and then press the Stop button.
To reinstate the clock , follow the above procedure.
NOTE : keep the door open while setting the clock. This gives you 10 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

Cook and reheat with microwaves

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.

1. Press the Power button to set the power.
2. Turn the adjust knob to set the cooking time.
3. Press the Start button.

Once the cooking process has been started: the time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button.
Each press increases the time with 30 seconds.
You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time.

By pressing the Select button you may switch between cooking time and power level. Both can be altered during cooking by turning the adjust knob after selection.

Power level

Microwaves only	
Power	Suggested use:
Jet (700 W)	Reheating of beverages , water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
600 W	Cooking of fish, meat, vegetables etc.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter.
160 W	Defrosting, softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream

Jet Start

This function is used for quick reheating of food with a high water content such as clear soups, coffee or tea.

1. Press the Start button.

This function automatically starts with maximum microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time after the function has started.

Manual Defrost

Follow the procedure for “cook & reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually.
Check and inspect the food regularly.
Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly

in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost.
Individual slices defrost more quickly.
Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to underthaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Auto Defrost
Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish. AUTO Defrost should only be used if the net weight is between 100 g- 2 kg.
Always place the food on the glass turntable.

1. Press the Auto Defrost button repeatedly to select food class (see internal frame).
2. Turn the adjust knob to set the weight.
3. Press the Start button.

Some food classes require the food to be turned during defrosting. In these cases the oven will stop and prompt you to perform the needed action.
If the door isn't open at this time (within 2 minutes) the oven will continue the defrosting process.
End result may not be optimal in this case

- Open the door.
- Perform the prompted action.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

This function needs to know the net weight of the food.

Frozen foods:
If the weight is lesser or greater than recommended weight: follow the procedure for "Cook & Reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.
Frozen foods:
If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
Poultry (100 g - 2.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets.
Fish (100 g - 2.0 Kg)	Whole, steaks or fillets.
For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.	

Memory
The memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.
The principle of the memory function is to store whatever setting that is currently displayed.
How to use a stored setting:

1. Press the Memo button.
2. Press the Start button

How to store a setting:

- Select any function.
- Program your settings.
- Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

When the appliance is plugged in or after a power failure, your Memo function will

have 2 minutes at full power stored as the default setting.

Beverage reheat

The beverage reheat function allows you to quickly reheat 1-4 cups of beverage in a easy way.

1. Press the beverage reheat button repeatedly to select the amount of cups to be reheated.
2. Press the Start button.

1 cup is equal to 150 ml of beverage.

Steam

Use this function for such food as vegetables and fish.

Always use the supplied Steamer accessory when using this function.

1. Press the Steam button repeatedly to select food class. (See table)
2. Turn the adjust knob to set the weight of the food.
3. Press the Start button.

Place the food on the steam grid. Add 100 ml (1 dl) water in the bottom part of the steamer. Cover with the lid.

The Steamer is designed to be used with microwaves only!

Never use it with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

Always place the steamer on the Glass Turntable.

<table>
<tr><th>Food</th><th>Hints</th></tr>
<tr><td>Potatoes / root vegetables
(150 g - 400 g)</td><td rowspan="2">Use even sizes.
Cut the vegetables into even pieces.
Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.</td></tr>
<tr><td>Vegetables (Cauliflower and Broccoli)
(150 g - 400 g)</td></tr>
<tr><td>Frozen vegetables</td><td>Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.</td></tr>
<tr><td>Fish filets
(150 g - 400 g)</td><td>Distribute fillets evenly on the steam grid.
Interlace thin parts.
Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.</td></tr>
</table>

Cooking tables

The more food you want to cook the longer it takes. A rule of thumb is that double amount of food requires almost double the time.
The lower starting temperature, the longer cooking time is required. Food at room temperature cooks faster than food taken directly from the refrigerator.
If you are cooking several items of the same food, such as jacket potatoes, place them in a ring pattern for uniform cooking.
Some foods are covered by a skin or membrane e.g. potatoes, apples and egg yolks.
These food should be pricked with a fork or cocktail stick to relieve the pressure and to prevent bursting.
Smaller pieces of food will cook faster than larger pieces and uniform pieces of food cook more evenly than irregularly shaped foods.
Stirring and turning of food are techniques used in conventional cooking as well as in microwave cooking to distribute the heat quickly to the center of the dish and avoids overcooking at the outer edges of the food.
When cooking food of uneven shape or thickness, place the thinner area of food towards the center of the dish, where it will be heated last.
Food with lot of fat and sugar will be cooked faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach a higher temperature than water.
Always allow the food to stand for some time after cooking. Standing time always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Type of food	Amount	Power level	Time	Standing time	Hints
Chicken (whole)	1000 g	700 W	18-20 min.	5-10 min.	Turn the chicken midway through cooking. Check that the meatjuice is uncolored when the cooking is finished.
Chicken (fillets or pieces)	500 g		8-10 min.	5 min.	Check that the meatjuice is uncolored when the cooking is finished.
Bacon	150 g		3-4 min.	1-2 min.	Place on kitchen paper, on a plate, in 2 or 3 layers and cover with more kitchen paper.
Vegetables (fresh)	300 g		3-4 min.	1-2 min.	Cook covered and add 2 tbs salt.
Vegetable (frozen)	250-400 g		3-4 min. 5-6 min.	1-2 min.	Cook covered.
Jacket potatoes	1 pc 4 pcs		4-6 min. 12-15 min.	2 min. 5 min.	Prick with fork. (1 pc = 250 g). Turn midway thru cooking.
Meat (loaf)	600-700 g	600 W	12-14 min.	5 min.	
Fish (whole)	600 g		8-9 min.	4-5 min.	Score the skin and cook covered.
Fish (steaks or fillets)	400 g		5-6 min.	2-3 min.	Place with thinner parts towards the center of the plate. Cook covered.

Reheating tables

As in traditional cooking methods, food reheated in a microwave oven must always be heated until piping hot.
The best results are achieved if the food is arranged with the thicker food to the outside of the plate and the thinner food in the centre. Place thin slices of meat on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages should be placed close to each other. When reheating stews or sauces it is better to stir once to distribute the heat evenly.
Covering the food helps to keep the moisture inside the food, reduces spattering and shortens the reheating time.
When reheating frozen food portions follow the manufactures instruction on the package.
Food which cannot be stirred, like gratin is best reheated on 400–600 W.
Some minutes standing time will make sure the temperature is evenly distributed throughout the food.

<table>
<tr><th>Type of food</th><th>Amount</th><th>Power level</th><th>Time</th><th>Standing time</th><th>Hints</th></tr>
<tr><td>Plated meal</td><td>300-450 g</td><td rowspan="6">700 W</td><td>3-5 min.
4-5 min.</td><td>1-2 min.</td><td>Cover the plate</td></tr>
<tr><td>Rice</td><td>2 dl
6 dl</td><td>1-2 min.
3-4 min.</td><td>1 min.
2 min.</td><td>Cover the dish</td></tr>
<tr><td>Meat balls</td><td>250 g</td><td>2 min.</td><td>1-2 min.</td><td>Heat uncovered</td></tr>
<tr><td>Beverage</td><td>2 dl</td><td>1- 2½ min.</td><td>1 min.</td><td>Put a metal spoon in the cup to prevent overcooking.</td></tr>
<tr><td>Soup (clear)</td><td>2½ dl</td><td>2- 2½ min.</td><td>1 min.</td><td>Reheat uncovered in a soup plate or bowl.</td></tr>
<tr><td>Milkbased soups or sauces</td><td>2½ dl</td><td>3-4 min.</td><td>1 min.</td><td>Do not fill the container more than 3/4. Stir once during heating.</td></tr>
<tr><td>Hot dogs</td><td>1 pc
2 pcs</td><td rowspan="2">600 W</td><td>½ - 1 min.
1½ min.</td><td>1 min.</td><td></td></tr>
<tr><td>Lasagna</td><td>500 g</td><td>5-6 min.</td><td>2-3 min.</td><td></td></tr>
</table>

Defrosting tables

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost.
Individual slices defrost more quickly.
Shield areas of food with small pieces of aluminium foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to underthaw the food slightly and allow the process to fi nish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Type of food	Amount	Power level	Time	Standing time	Hints
Roast	800 g 1000 g	Defrost (160 W)	20-22 min.	10-15 min.	Turn halfway through defrosting.
Minced meat	500 g		8-10 min.	5 min.	Turn halfway through defrosting. Separate thawed parts.
Chops, cutlets, steaks	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Turn halfway through defrosting.
Chicken (whole)	1200 g		25 min.	10-15 min.	Turn halfway through defrosting
Chicken (pieces or fillets)	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Turn/separate halfway through defrosting. Shield wingtips and legs with foil to prevent overheating.
Fish (whole)	600 g		8-10 min.	5-10 min.	Turn halfway through defrosting and shield the tail with foil to prevent overheating.
Fish (steaks or fillets)	400 g		6-7 min.	5 min.	Turn halfway through defrosting. Separate thawed parts
Loaf of bread	500 g		4-6 min.	5 min.	Turn halfway through defrosting.
Rolls & buns	4 pcs (150-200 g)		1 1/2-2 min.	2-3 min.	Place in a ring pattern.
Fruit & berries	200 g		2-3 min.	2-3 min.	Separate during defrosting

Cleaning and maintenance

Unplug the appliance before cleaning and maintenance.
Cleaning is the only maintenance normally required.
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.
Do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft and damp cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.
Do not allow greaseor food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.
Do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Dishwasher safe:

- Turntable support
- Glass turntable
- Steamer

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The main power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn’t turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the “What to do if ...” table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the rating plate);
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

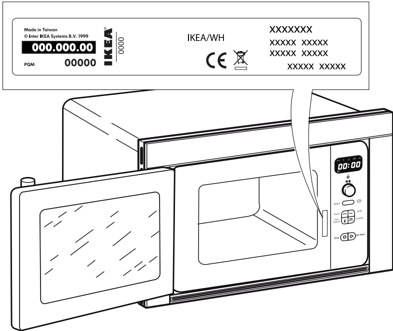
SERVICE 0000 000 00000



Technical data

Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	1100 W
Fuse	10 A (UK 13 A)
MW output power	700 W
Outer dimensions (HxWxD)	347x595x403
Inner dimensions (HxWxD)	196x292x295

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.
The International Electrotechnical Commission, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	Autodefrost		Place on turntable

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♲). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

Declaration of conformity CE

This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?
This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?
The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

Who will execute the service?
IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or

another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
  However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies
The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity
For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances
Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:
- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!
It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?
For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren.
Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

FALLS SICH DAS MATERIAL AN DER INNEN- / AUSSENSEITE DES OFENS ENTZÜNDET ODER RAUCH ABSONDERT, halten Sie die Ofentür geschlossen und schalten den Ofen aus. Ziehen Sie das Netzkabel oder unterbrechen Sie die Stromversorgung an der Sicherung bzw. dem Schaltkasten.Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
Hängen Sie keine schweren Objekte an die Tür, weil dies die Öffnung des Ofens und die Scharniere beschädigen kann. Verwenden Sie den Türgriff nicht zum Aufhängen von Objekten.

DIESES GERÄT DARF NUR DANN VON KINDERN (ab Jahren) oder von Personen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen aufmerksam und lückenlos beaufsichtigt werden, zuvor gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kndern durchgeführt werden, sofern diese nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, wenn sie andere Wärmequellen (falls vorhanden) separat oder in Kombination mit Mikrowellenöfen verwenden da hohe Temperaturen erzeugt werden.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.

⚠ **VORSICHT!** Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck erhöht sich und kann Schäden beim Öffnen verursachen, oder es kann zu einer Explosion kommen. Türdichtungen und Dichtflächen müssen regelmäßig auf Schäden untersucht werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung dieser Flächen das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.
⚠ **VORSICHT!** Das Gerät ist ausschließlich für den eingebauten Gebrauch in einen IKEA-Schrank bestimmt.
Laien bringen sich durch Wartungs- oder Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

ⓘ **WICHTIG:** Eier: Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

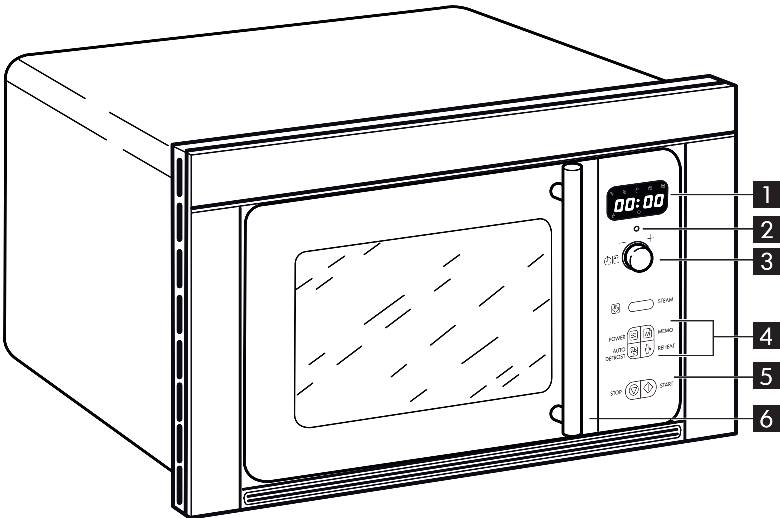
Allgemeines
Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!
Das Gerät darf nur mit eingestellten Speisen in Betrieb genommen werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.
Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für die Luftzufuhr oder für die Abluft blockiert, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.
Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird. Lagern oder benutzen Sie dieses Gerät niemals im Freien.
Betreiben Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

Frittieren
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann. Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Töpfe/Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Flüssigkeiten
Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:
1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

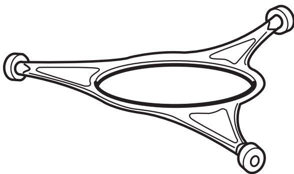
Produktbeschreibung



1 Display
2 Zeittaste
3 Einstellknopf
4 Funktionen
5 Stopp-/Starttaste
6 Tür

Zubehör

Drehtellerauflage



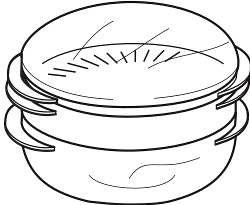
1x

Glasdrehteller



1x

Dampfeinsatz



1x

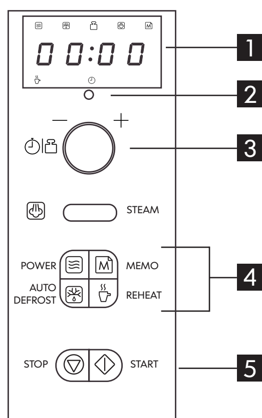
Allgemeines
Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.
Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen.
Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.
Falls Metall enthaltende Zuberhörteile während des Betriebs des Backofens in Kontakt mit dem Innenraum kommen, kann es zu Funkenbildung kommen und damit zu einer Beschädigung des Backofens. Vor dem Starten des Backofens muss stets sichergestellt sein, dass sich der Drehteller frei drehen lässt.
Wenn sich der Drehteller nicht frei dreht, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

Drehtellerauflage
Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.
Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

Glasdrehteller
Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.
Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

Dampfeinsatz
Verwenden Sie den Dampfeinsatz mit eingesetztem Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

Bedienfeld



1 Display
2 Zeittaste
3 Einstellknopf +/-
4 Auswahltaste
5 Start -Taste

Täglicher Gebrauch

Startschutz / Kindersicherung
Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn keine Anzeige erscheint).
Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung "DOOR" (Tür) an.

Unterbrechung oder Abbruch des Garvorgangs
Unterbrechung des Garvorgangs:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.
Abbruch des Garvorgangs:
Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die STOP-Taste.
Fortsetzen des Garvorgangs:
Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie ein Mal die Taste Start. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde. Durch zweimaliges Drücken der Taste START wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.
Ein Signalton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang ein Mal pro Minute.
Um den Signalton abzuschalten, drücken Sie die STOP-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.
HINWEIS: Der Ofen speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

Zeitschaltuhr
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.
1. Drücken Sie die Zeittaste
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Blinkende Doppelpunkte zeigen an, dass die

Zeitschaltuhr (Timer) läuft.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
Wenn Sie ein Mal auf die Zeittaste drücken, wird die noch verbleibende Restzeit der Zeitschaltuhr angezeigt. Diese Restzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt. Anschließend erscheint wieder die Anzeige für die Garzeit (falls zu diesem Zeitpunkt ein Gericht zubereitet wird). Um die Zeitschaltuhr zu stoppen, während sie im Hintergrund neben einer anderen Funktion läuft, müssen Sie diese zunächst durch Drücken der Zeittaste wieder einblenden und dann durch Drücken der Stopp-Taste anhalten.

Uhr
Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel Wenn die Uhr nicht eingestellt wird.

1. Drücken Sie die Zeittaste (3 Sekunden), bis die linken Ziffern der Anzeige (Stundenanzeige) blinken.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Stunden einzustellen.
3. Die Zeit-Taste erneut drücken. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenangabe) blinken).
4. Stellen Sie die Minuten mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie erneut die Zeittaste.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.
Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie die Zeittaste erneut 3 Sekunden lang und anschließend die Stopptaste.
Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.
HINWEIS: Lassen Sie beim Einstellen der Uhr die Tür geöffnet. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen
Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

1. Stellen Sie die Leistung mit der Leistungstaste ein.
2. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs:
Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.
Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.
Durch Drücken der Auswahltaste kann zwischen Garzeit und Leistungsstufe umgeschaltet werden. Nach getroffener Auswahl kann während des Garvorgangs durch Drehen der Einstelltaste umgeschaltet werden.

Leistungsstufe

Nur Mikrowelle	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
Schnellstartfunktion (Jet) (700 W)	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
600 W	Zum Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Butter schmelzen.
160 W	Zum Aufweichen von Butter und Käse.
90 W	Aufweichen von Eiskrem.

Schnellstartfunktion
Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1. Drücken Sie die Start-Taste.

Diese Funktion startet automatisch mit der höchsten Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.

Manuelles Auftauen

Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.
Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmäßigen Abständen.
Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Automatische Auftaufunktion

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Die automatische Auftau-Funktion AUTO Defrost ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg vorgesehen.
Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.

1. Drücken Sie mehrfach die Taste für automatisches Auftauen (Auto Defrost), um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
2. Stellen Sie das Gewicht mit dem Einstellknopf ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Einige Arten von Speisen müssen während des Garvorgangs gewendet oder umgerührt werden. In diesen Fällen stoppt das Gerät und zeigt Ihnen an, welche Handlung Sie ausführen müssen.
Wird die Tür in dieser Zeit nicht geöffnet (innerhalb von 2 Minuten), führt das Gerät den Auftauvorgang weiter aus.
Das Endergebnis ist in diesem Fall evtl. nicht optimal

- Öffnen Sie die Tür.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein.

Tiefgekühlte Speisen:
Bei Lebensmitteln, die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

Tiefgekühlte Speisen:
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C).
Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen.

<table>
<tr><th>Lebensmittel</th><th>Tipps</th></tr>
<tr><td>Fleisch
(100 g bis 2,0 kg)</td><td>Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.</td></tr>
<tr><td>Geflügel
(100 g bis 2,0 kg)</td><td>Ganze Hähnchen, Stücke oder Filets.</td></tr>
<tr><td>Fisch
(100 g bis 2,0 kg)</td><td>Ganz, Steaks oder Filets.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.</td></tr>
</table>

Speicher

Mit der Speicher-Funktion (Memory) können Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen.

Mit dieser Speicher-Funktion können Sie jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.

So rufen Sie eine gespeicherte Einstellung ab:

1. Drücken Sie die Speichertaste Memo.
2. Drücken Sie die Starttaste

So speichern Sie eine Einstellung:

- Wählen Sie ein beliebige Funktion.
- Programmieren Sie Ihre Einstellungen.
- Halten Sie die Speichertaste Memo 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

Beim erstmaligen Anschließen des Geräts oder nach einem Stromausfall wird die Speicherfunktion auf die Standardeinstellung 2 Minuten bei maximaler Leistung gesetzt.

Wiederaufwärmen von Getränken

Mit der Getränke-Erwärmungsfunktion können Sie schnell und einfach 1 bis 4 Tassen aufwärmen.

1. Drücken Sie mehrmals die Getränketaste, um die Anzahl der aufzuwärmenden Tassen entsprechend auszuwählen.
2. Drücken Sie die Start-Taste.

1 Tasse entspricht 150 ml Getränk

Dampf

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Speisen wie Gemüse und Fisch.

Verwenden Sie immer das im Lieferumfang enthaltenen Dampfeinsatz-Zubehör, wenn Sie diese Funktion benutzen.

1. Drücken Sie die Dämpfen-Taste (Steam) mehrmals, um eine Lebensmittelkategorie auszuwählen. (siehe Tabelle)
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Legen Sie das Gargut auf den Dampfrost. Geben Sie 100 ml (1 dl) Wasser in den unteren Teil des Dampfeinsatzes. Decken Sie mit dem Deckel ab.

Der Dampfeinsatz darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden! Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen.

Wird der Dampfeinsatz für andere Funktionen verwendet, kann es zu Schäden kommen.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

Platzieren Sie den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller.

<table>
<tr><th>Lebensmittel</th><th>Tipps</th></tr>
<tr><td>Kartoffeln /
Wurzelgemüse
(150 - 400 g)</td><td rowspan="2">Verwenden Sie gleiche Größen.
Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke.
Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.</td></tr>
<tr><td>Gemüse (Blumenkohl und Brokkoli)
(150 - 400 g)</td></tr>
<tr><td>Tiefgekühltes Gemüse</td><td>Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.</td></tr>
<tr><td>Fischfilets
(150 - 400 g)</td><td>Verteilen Sie die Filets gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz. Legen Sie dünne Teile übereinander.
Lassen Sie es nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen.</td></tr>
</table>

Gartabelle

Je größer die Speisemenge, desto länger ist die Garzeit. Dabei gilt als Faustregel, dass für die doppelte Speisemenge auch nahezu die doppelte Garzeit benötigt wird.
Je niedriger die Anfangstemperatur ist, desto länger ist die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen direkt aus dem Kühlschrank.
Wenn Sie ein in mehrere Stücke unterteiltes Gericht wie z. B. Folienkartoffeln garen, ordnen Sie die einzelnen Stücke für ein gleichmäßiges Garen in Ringform an.
Bestimmte Lebensmittel besitzen eine Schale, Haut oder Membran, zum Beispiel Kartoffel, Äpfel oder Eigelb.
Sie müssen zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und ein Aufplatzen verhindert wird.
Kleinere Speisestücke benötigen geringere Garzeiten als größere Stücke, und gleichmäßigere Speisen garen auch gleichmäßiger als solche mit unregelmäßiger Form.
Umrühren und Wenden gehören nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeiden ein Übergaren der äußeren Speiseteile.
Ordnen Sie beim Garen von unregelmäßig geformten oder verschieden dicken Speisestücken die dünneren Enden zur Mitte hin an, wo sie später erhitzt werden.
Fettige Speisen und Speisen mit viel Zucker garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.
Lassen Sie die Speisen nach abgeschlossenem Garvorgang stets eine Weile stehen. Eine Stehzeit ergibt immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Lebensmitteltyp	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Stehzeit	Tipps
Hühnchen (ganz)	1000 g	700 W	18 - 20 Min.	5 - 10 Min.	Wenden Sie das Hühnchen nach der Hälfte der Auftauzeit. Prüfen Sie, ob der Saft aus dem Fleisch farblos ist, wenn der Kochvorgang beendet ist.
Hühnchen (Filet oder Stücke)	500 g		8 - 10 Min.	5 Min.	Prüfen Sie, ob der Saft aus dem Fleisch farblos ist, wenn der Kochvorgang beendet ist.
Schweinespeck	150 g		3 - 4 Min.	1 - 2 Min.	Legen Sie 2 oder 3 Schichten Küchenpapier auf einen Teller und bedecken Sie die Speise mit Küchenpapier.
Gemüse (frisch)	300 g		3 - 4 Min.	1 - 2 Min.	Garen Sie das Gemüse abgedeckt und geben Sie zwei Teelöffel Salz hinzu.
Gemüse (tiefgekühlt)	250 - 400 g		3 - 4 Min. 5 - 6 Min.	1 - 2 Min.	Garen Sie unter der Abdeckhaube.
Pellkartoffeln	1 Stück 4 Stück		4 - 6 Min. 12 - 15 Min.	2 Min. 5 Min.	Stechen Sie mit der Gabel ein. (1 Stück = 250 g). Nach halber Garzeit wenden.
Hackbraten	600 - 700 g	600 W	12 - 14 Min.	5 Min.	
Fisch (ganz)	600 g		8 - 9 Min.	4 - 5 Min.	Ritzen Sie die Haut ein, und garen Sie abgedeckt.
Fisch (Steak oder Filet)	400 g		5 - 6 Min.	2 - 3 Min.	Legen Sie die dünneren Teile in die Mitte des Tellers. Garen Sie unter der Abdeckhaube.

Wiedererwärmen von Speisen

Wie in der traditionellen Küche müssen die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.
Um ein optimales Aufwärmergebnis zu erzielen, sollten die Speisen mit dem dickeren Ende nach außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden. Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden. Beim Aufwärmen von Schmortöpfen oder Soßen sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

Wenn Sie die Speisen abdecken, bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.
Beim Aufwärmen von Tiefkühlkost beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.
Speisen, die nicht umgerührt werden können, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten bei 400 - 600 W aufwärmen.
Eine Stehzeit von einigen Minuten gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.

Lebensmitteltyp	Menge	Leis- tungsstufe	Zeit	Stehzeit	Tipps
Tellerportion	300 - 450 g	700 W	3 - 5 Min. 4 - 5 Min.	1 - 2 Min.	Decken Sie den Teller ab
Reis	2 dl 6 dl		1 - 2 Min. 3 - 4 Min.	1 Min. 2 Min.	Decken Sie die Schüssel ab
Fleischbälle	250 g		2 Min.	1 - 2 Min.	Beim Garen nicht abdecken
Getränke	2 dl		1- 2 1/2 Min.	1 Min.	Geben Sie einen Metalllöffel in die Tasse, um ein Überkochen zu vermeiden.
Suppe (klar)	2 1/2 dl		2- 2 1/2 Min.	1 Min.	Wärmen Sie die Suppe in einem Suppenteller oder einer Schüssel ohne Deckel auf.
Suppen oder Soßen auf Milchbasis	2 1/2 dl		3 - 4 Min.	1 Min.	Füllen Sie den Behälter nicht mehr als 3/4. Ein Mal während des Garens umrühren.
Hot Dogs, Würstchen	1 Stück 2 Stück	600 W	1/2 - 1 Min. 1 1/2 Min.	1 Min.	
Lasagne	500 g		5 - 6 Min.	2 - 3 Min.	

Auftauen von Tiefkühlkost

Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt im Ofen mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen.
Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Lebensmitteltyp	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Stehzeit	Tipps
Braten	800 g 1000 g	Auftauen (160 W)	20 - 22 Min.	10 - 15 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Hackfleisch	500 g		8 - 10 Min.	5 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden. Trennen Sie aufgetaute Teile.
Schnitzel, Kotelett, Steaks	500 g		7 - 9 Min.	5 - 10 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Hühnchen (ganz)	1200 g		25 Min.	10 - 15 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Ganze Hähnchen (Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets)	500 g		7 - 9 Min.	5 - 10 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden/trennen. Decken Sie Flügelspitzen und Beine mit Folie ab, damit diese nicht überhitzt werden.
Fisch (ganz)	600 g		8 - 10 Min.	5 - 10 Min.	Wenden Sie den Fisch nach der Hälfte der Auftauzeit und decken Sie den Schwanz mit Folie ab, damit dieser nicht überhitzt wird.
Fisch (Steak oder Filet)	400 g		6 - 7 Min.	5 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden. Trennen Sie aufgetaute Teile
Brot	500 g		4 - 6 Min.	5 Min.	Nach halber Auftauzeit wenden.
Süße und herzhafte Brötchen	4 Stück (150 - 200 g)		1½-2 Min.	2 - 3 Min.	Ordnen Sie dies ringförmig an.
Früchte und Beeren	200 g		2 - 3 Min.	2 - 3 Min.	Trennen Sie diese beim Auftauen

Reinigung und Pflege

Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen.
Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen. Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können.
Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.
Sprühen Sie niemals direkt in das Gerät.
Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.
Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches, leicht feuchtes Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.
Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.
Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.
Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.
Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.
Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.

- **Spülmaschinenfestes Zubehör**
- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Dampfeinsatz

Störung - Was tun?

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Prüfen Sie Ihre Sicherungen und stellen Sie sicher, dass sie mit Strom versorgt werden.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- Die Servicenummer (hinter dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich auf der Innenseite der Tür;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

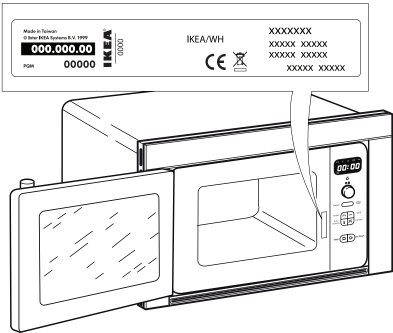


Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	1100 W
Sicherung	10 A (GB 13 A)
Ausgangsleistung MW	700 W
Außenabmessungen (H x B x T)	347x595x403
Innenabmessungen (H x B x T)	196x292x295

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	750 g	10 Min.	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 Min.	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 Min.	700 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	Automatische Auftaufunktion		Auf Drehteller legen

Hinweise zum Umweltschutz

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet [♻]. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Konformitätserklärung CE
Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.



Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.
Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke "LAGAN". Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie nicht ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/ Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem

Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die Reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.


Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die

12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.



BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!

Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité

Lire attentivement et conserver pour toute consultation ultérieure.
Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
SI UN ÉLÉMENT À L'INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR DU FOUR VENAIT À S'ENFLAMMER, OU SI DE LA FUMÉE ÉTAIT ÉMISE, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.
Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils pourraient s'enflammer.
Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets

CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS Dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appa- reil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation d'autres sources de chaleur (si disponibles), indépendamment ou associées à un four à micro-ondes en raison des températures élevées générées.
Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent d'autres sources de chaleur (le cas échéant) séparément ou avec les micro-ondes à cause des hautes températures engendrées
Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher.
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. La pression augmenterait et risquerait de provoquer des dommages lors de l'ouverture du récipient, voire de faire exploser ce dernier.
L'absence d'endommagement des joints de la porte et des zones voisines doit être régulièrement vérifiée. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Cette appareil est conçu pour être encastré dans un meuble IKEA uniquement.
Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ⓘ **IMPORTANT :** Œufs : N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
Si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer par le fabricant ou par un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Précautions importantes

Généralités
N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !
Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.
Les ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.
N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets. Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

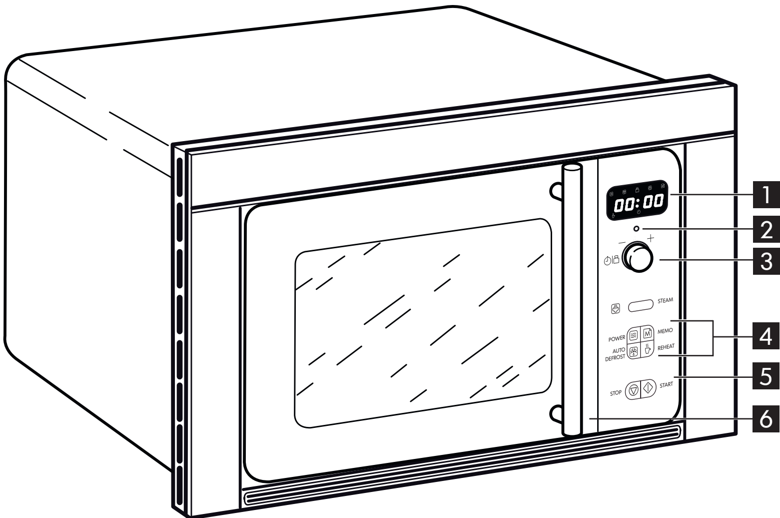
Fritures
N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile. Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

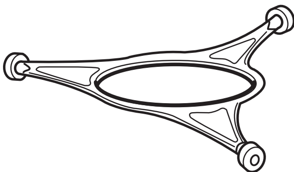
Description de l'appareil



1 Affichage
2 Touche Horloge
3 Bouton de réglage
4 Fonctions
5 Touche Stop/Start
6 Porte

Accessoires

Support du plateau tournant



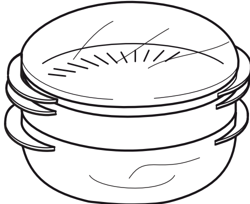
1x

Plateau tournant en verre



1x

Cuit-vapeur



1x

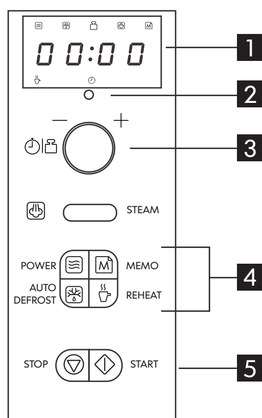
Généralités
De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
En cas de contact entre des accessoires contenant du métal et l'intérieur du four, des étincelles sont susceptibles de se produire et d'endommager le four. Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.
Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit

Support du plateau tournant
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.
Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Cuit-vapeur
Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.
Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Bandeau de commande



1 Affichage
2 Touche Horloge
3 Bouton +/-
4 Touche de sélection
5 Touche Start (Démarrage)

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)
Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

Interruption ou arrêt de la cuisson
Pour interrompre la cuisson
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.
Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).
Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez une fois sur la touche Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez 2 fois sur la touche Start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.
Un signal sonore retentit toutes les minutes, pendant 10 minutes, en fin de cuisson.
Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.
REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

Minuteur
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. Appuyez sur la touche Horloge.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps à décompter.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

Le symbole des deux-points clignotants indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.
Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.
Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous

êtes en train de cuisiner). Pour arrêter le minuteur indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge, puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).

Horloge

À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

1. Appuyez sur la touche Horloge (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler les heures.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge ; les deux chiffres de droites (minutes) clignotent.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.

L'horloge est réglée et fonctionne.
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop.
Pour afficher l'heure, procédez comme indiqué ci-avant.
REMARQUE : maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.

1. Appuyez sur la touche Power (Puissance) pour régler la puissance.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage).
Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes.
Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.
Une activation de la touche Select (Sélection) permet de basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
Jet (700 W)	Réchauffage de boissons, d'eau, de potages, de café, de thé ou d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
600 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Mijotage de ragoûts, fonte de beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	Ramollissement de crèmes glacées

Jet Start

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé.

1. Appuyez sur la touche de démarrage.

Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de

cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction

Décongélation manuelle
Pour une décongélation manuelle, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes" et sélectionnez une puissance de 160 W.
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état.
Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus rapidement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
Lors d'une décongélation, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.
Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, car la température est ainsi répartie uniformément dans les aliments.

Auto Defrost (Décongélation automatique)
Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille et du poisson. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Auto Defrost pour sélectionner la classe d'aliments (voir encadré).
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.

Les aliments de certaines classes d'aliments doivent être retournés pendant la décongélation. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.
Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 2 minutes), le four poursuit le processus de décongélation.
Le résultat final ne sera peut-être pas optimal.
Dans ce cas :

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'opération demandée.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.
Aliments surgelés :
Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.
Aliments surgelés :
Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
Volaille (100 g - 2 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
Poisson (100 g - 2 kg)	Poissons entiers, darnes/ steaks ou filets.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.	

Mémoire

La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés. Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

Utilisation d'un réglage mémorisé :

1. Appuyez sur la touche Memo (Mémoire).
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Mémorisation d'un réglage

- Sélectionnez une fonction quelconque.
- Programmez vos réglages.
- Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Lorsque le four est branché ou après une panne de courant, la fonction Mémo activera le four à pleine puissance pendant 2 minutes (réglage par défaut).

Réchauffage de boissons

La fonction Réchauffage de boissons permet de réchauffer rapidement et simplement 1 à 4 tasses de liquides.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Réchauffage de boissons pour sélectionner le nombre de tasses à réchauffer.
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

1 tasse correspond à 150 ml de liquide.

Vapeur

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments, tels que les légumes et le poisson.

Avec cette fonction, utilisez toujours le cuit-vapeur fourni en tant qu'accessoire.

1. Appuyez sur la touche Vapeur à plusieurs reprises pour sélectionner la classe d'aliments. (voir le tableau)
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Placez les aliments dans le panier vapeur.

Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.

Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes uniquement !

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

<table>
<tr><th>Aliments</th><th>Conseils</th></tr>
<tr><td>Pommes de terre / carottes
(150 g - 400 g)</td><td rowspan="2">Utilisez des morceaux de même taille.
Coupez les légumes en morceaux de même taille.
Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.</td></tr>
<tr><td>Légumes (Choux-fleurs et brocolis)
(150 g - 400 g)</td></tr>
<tr><td>Légumes surgelés</td><td>Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.</td></tr>
<tr><td>Filets de poisson
(150 g - 400 g)</td><td>Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur.
Superposez les tranches fines.
Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.</td></tr>
</table>

Tableaux de cuisson

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.
Le temps de cuisson est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.
Si vous cuisinez plusieurs morceaux du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.
Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.
Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros et les morceaux ayant une forme régulière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.
Remuer et retourner les aliments : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.
Lorsque vous cuisez des aliments ayant une forme ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.
Les aliments contenant une grande quantité de graisse ou de sucre seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau.
Les graisses et le sucre atteindront aussi des températures plus élevées que l'eau.
Faites toujours reposer les aliments pendant un certain temps après leur cuisson Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puis-sance	Durée	Temps de repos	Conseils
Poulet (entier)	1000 g	700 W	18-20 min.	5-10 min.	Retournez le poulet à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
Poulet (filets ou morceaux)	500 g		8-10 min.	5 min.	Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
Bacon	150 g		3-4 min.	1-2 min.	Placez sur une feuille d'essuie-tout, dans une assiette, en 2 ou 3 couches et recouvrez avec une autre feuille d'essuie-tout.
Légumes (frais)	300 g		3-4 min.	1-2 min.	Couvrez durant la cuisson et ajoutez 2 cuillers de sel.
Légumes (surgelés)	250-400 g		3-4 min. 5-6 min.	1-2 min.	Couvrez durant la cuisson.
Pommes de terre en robe des champs	1 morceau 4 morceaux		4-6 min. 12-15 min.	2 min. 5 min.	Percez avec une fourchette. (1 morceau = 250 g). Retournez à mi-cuisson.
Pain de viande	600-700 g	600 W	12-14 min.	5 min.	
Poisson (entier)	600 g		8-9 min.	4-5 min.	Perforez la peau et couvrez durant la cuisson.
Poisson (darnes ou filets)	400 g		5-6 min.	2-3 min.	Placez avec les morceaux plus minces vers le centre du plat. Couvrez durant la cuisson.

Tableaux de réchauffage

Comme pour la cuisine traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.
Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre. Superposez les fines tranches de viande ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres. Lorsque vous réchauffez des ragoûts ou des sauces , il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.
Le fait de couvrir les aliments permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur de ceux-ci, d'éviter les éclaboussures et de réduire le temps de réchauffage.
Si vous réchauffez des portions d'aliments congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.
Il est conseillé de réchauffer les aliments qui ne peuvent être remués, comme le gratin, à 400-600 W.
Quelques minutes de repos permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans tous les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Conseils
Repas dans un plateau	300-450 g	700 W	3-5 min. 4-5 min.	1-2 min.	Couvrez l'assiette.
Riz	2 dl 6 dl		1-2 min. 3-4 min.	1 min. 2 min.	Couvrez le plat.
Boulettes	250 g		2 min.	1-2 min.	Chauffez sans couvercle.
Boissons	2 dl		1- 2 1/2 min.	1 min.	Placez une cuiller en métal dans une tasse pour éviter de faire trop cuire.
Soupe (légère)	2 1/2 dl		2- 2 1/2 min.	1 min.	Réchauffez sans couvercle dans une assiette à soupe ou un bol.
Soupes à base de lait ou sauces	2 1/2 dl		3-4 min.	1 min.	Ne remplissez le récipient qu'aux 3/4. Remuez une fois pendant le réchauffage.
Hot dogs	1 morceau 2 morceaux	600 W	1/2 - 1 min. 1 1/2 min.	1 min.	
Lasagnes	500 g		5-6 min.	2-3 min.	

Tableaux de décongélation

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus rapidement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
Lors d'une décongélation, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.
Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, car la température est ainsi répartie uniformément dans les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Conseils
Rôti	800 g 1000 g	Décongélation (160 W)	20-22 min.	10-15 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Viande hachée	500 g		8-10 min.	5 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation. Séparez les morceaux congelés.
Côtelettes, biftecks	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Poulet (entier)	1200 g		25 min.	10-15 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Poulet (filets ou morceaux)	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Retournez/séparez les morceaux à la moitié du processus de décongélation. Enveloppez les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
Poisson (entier)	600 g		8-10 min.	5-10 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation et enveloppez la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
Poisson (darnes ou filets)	400 g		6-7 min.	5 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation. Séparez les morceaux congelés
Pain (miche)	500 g		4-6 min.	5 min.	Retournez à la moitié du processus de décongélation.
Petits pains longs ou ronds	4 morceaux (150-200 g)		$1^1/_2$-2 min.	2-3 min.	Placez en rond.
Fruits et baies	200 g		2-3 min.	2-3 min.	Séparez pendant la décongélation.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage et à son entretien.
L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.
N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer métalliques, de nettoyants abrasifs, de laine d'acier, de chiffons rugueux, etc., susceptibles d'endommager le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four.
Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier. Ne le vaporisez pas directement sur le four. À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant. Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
Veillez à éviter une accumulation de graisse et/ ou de particules alimentaires autour de la porte.
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.
N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
Il est important de nettoyer le four régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments présents.

- **Nettoyage au lave-vaisselle**
- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Cuit-vapeur

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente

Avant de faire appel au service après-vente :

1. Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.
Spécifiez toujours les informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le numéro du Service Après-vente (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

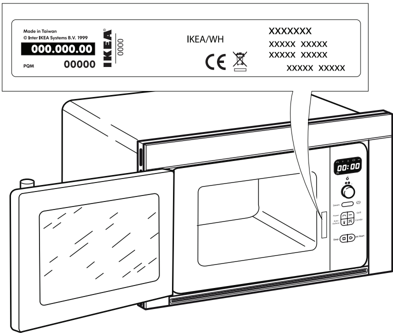


Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA. Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	1100 W
Fusible	10 A (Royaume-Uni 13 A)
Puissance MO	700 W
Dimensions externes (HxLxP)	347x595x403
Dimensions internes (HxLxP)	196x292x295

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.



Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative aux essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	Décongélation automatique		Placer sur le plateau tournant

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻).
Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme au règlement communautaire (CE) n° 1935/2004.
Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.
Avant de mettre l'appareil au rebut, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière que l'appareil ne puisse plus être raccordé au réseau électrique.

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Remarque - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté, vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

d'une association de consommateurs ;
ou d'une organisation professionnelle de la branche;
ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art. 1648 du Code Civil.

Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale ; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de

force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.
DUREE : 5 (cinq) ans.
POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.
RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui
Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.
Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.
L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.
La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?
La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.
Les exclusions sont reprises dans la section “Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?”
Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi “Rappel des dispositions légales”. Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?
Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.
Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?
- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :
Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
  - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.
Avant de nous appeler, assurez-vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?
Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?
Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie de cinq (5) ans ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA.
Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?"
Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les règlementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.

- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.
Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après-vente exclusif pour appareils IKEA
N'hésitez pas à contacter un service Après-vente agréé IKEA pour :
- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.
Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro.

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o di esplosione.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile.

Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL Se del materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina del cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione in corrispondenza del fusibile o del quadro elettrico interruttore di circuito.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Non appendere o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello, poiché potrebbero danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non appendere oggetti alla maniglia.

QUESTO ELETTRODOMESTICO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se sono controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò con-nessi. Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati. I bambini dovranno essere controllati quando usino altre fonti di calore (se pertinente) separatamente o in combinazione con il forno a microonde, a causa delle alte temperature generate.

Controllare i bambini quando si usano altre fonti di calore (se disponibili) separatamente o in combinazione con le microonde, a causa delle altissime temperature generate.

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno

che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.
Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con questo apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA!** Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.
Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. La pressione aumenta e può causare danni quando si apre oppure può esplodere. Controllare periodicamente le guarnizioni della porta e le aree intorno ad esse per verificare che non siano danneggiate. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA!** Questo apparecchio è un elettrodomestico ad incasso da montare esclusivamente in mobili IKEA.
È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

ⓘ **IMPORTANTE:** Uova: non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.

Precauzioni importanti

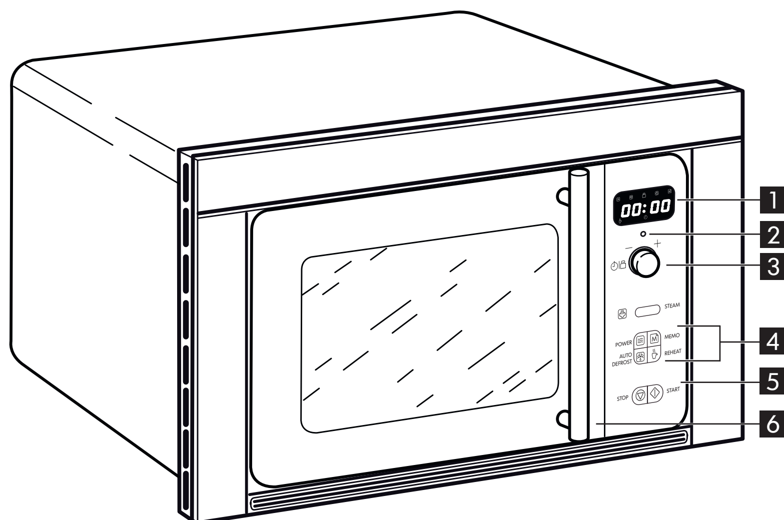
Istruzioni generali
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.
Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.
Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in posizioni simili.
Non usare la cavità come dispensa. Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Frittura a bagno d'olio
Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio. Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

Liquidi
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire, Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

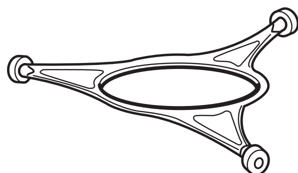
Descrizione dell'apparecchio



1 Display
2 Tasto Orologio
3 Manopola di regolazione
4 Funzioni
5 Tasto Stop/Start (Arresto/Avvio)
6 Sportello

Accessori

Supporto per piatto rotante



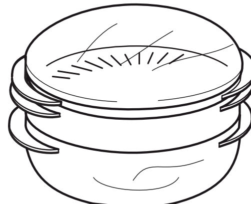
1x

Piatto rotante di vetro



1x

Vaporiera



1x

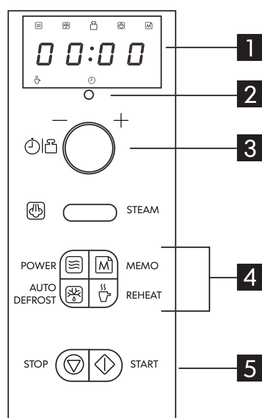
Istruzioni generali
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.
Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
Se accessori contenenti metallo entrano a contatto con l'interno del forno, mentre il forno è in funzione, si possono generare scintille e il forno potrebbe danneggiarsi. Verificare sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di avviare il forno.
Se il piatto rotante non può girare liberamente, usare un contenitore più piccolo.

Supporto per piatto rotante
Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.
Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

Piatto rotante di vetro
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.
Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

Vaporiera
Usare la vaporiera con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

Pannello comandi



1 Display
2 Tasto Orologio
3 Manopola +/-
4 Tasto di selezione
5 Tasto Start

Utilizzo quotidiano

Protezione anti-avvio
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione.)
Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. Altrimenti, sul display apparirà la dicitura "DOOR" (SPORTELLO).

Sospensione o interruzione della cottura
Per sospendere il processo di cottura:
Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.
Se non si desidera continuare la cottura: Togliere l'alimento, chiudere lo sportello e premere il tasto Stop.
Per riprendere il processo di cottura:
Chiudere lo sportello e premere il tasto Start una sola volta. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.
Una seconda pressione del tasto di avvio determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.
Al termine del processo di cottura, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto Stop o aprire lo sportello per far cessare il segnale.
NOTA: Se si apre e chiude lo sportello al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

Timer
Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.
1. Premere il tasto Orologio
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato.
3. Premere il tasto Start.

I due punti lampeggianti indicano che il timer è in funzione.
Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.
Premendo una sola volta il tasto Orologio si può visualizzare il tempo rimanente nel timer. Il

tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il visualizzatore torna ad indicare il tempo di cottura (se è in corso una cottura). Per fermare il timer quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare la funzione prioritaria premendo il tasto Orologio, poi fermare il timer premendo il tasto Stop.

Orologio

Quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display non visualizza alcuna indicazione finché non viene impostato un tempo di cottura.

1. Premere il tasto Orologio (3 secondi) finché le cifre a sinistra indicanti le ore, non lampeggiano.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare le ore.
3. Premere di nuovo il tasto Orologio, le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare i minuti.
5. Premere nuovamente il tasto Orologio.

L'orologio è impostato ed è in funzione.
Per togliere la funzione Orologio dal display dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi e poi il tasto Stop.
Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.
NOTA: tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si avranno 10 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio. In caso contrario, ogni singola fase deve essere completata entro 60 secondi.

Cottura e riscaldamento a microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

1. Premere il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start.

Una volta iniziato il processo di cottura:
il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto di avvio. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi.
È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.
Premendo il tasto di selezione si può alternare fra il tempo di cottura e il livello della potenza.
Entrambi possono essere modificati durante la cottura ruotando la manopola di regolazione dopo aver effettuato la selezione.

Livello di potenza

Solo microonde	
Potenza	Uso consigliato:
FUNZIONE JET (700 W)	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura di stufati, fondere il burro.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Ammorbidire gelati.

Funzione Jet Start

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

1. Premere il tasto Start.

Questa funzione si avvia automaticamente alla potenza massima per le microonde e con tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad

ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.

Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e, per effettuare uno scongelamento manuale, selezionare una potenza di 160 W.
Controllare regolarmente l'alimento.
Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Scongelamento automatico

Usare questa funzione per scongelare carne, pesce e pollame. Lo scongelamento automatico può essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2 kg.

1. Premere ripetutamente il tasto AUTO Defrost (Scongelamento automatico) per selezionare la categoria di alimenti (vedere riquadro interno).
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso.
3. Premere il tasto Start.

Alcune categorie di alimenti richiedono che il cibo sia girato durante lo scongelamento. In questi casi il forno si fermerà e il programma richiederà di eseguire l'azione necessaria.
Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti il forno continua il processo di scongelamento.
Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'azione suggerita.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento.

Cibi surgelati:
Se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

Alimenti surgelati:
Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelazione (-18 °C), selezionare un peso inferiore.
Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelazione (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne (100 g - 2 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti.
Pollame (100 g - 2 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti.
Pesce (100 g - 2 kg)	Intero, a tranci o a filetti.
Per i cibi non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.	

Funzione memoria

La funzione Memoria consente di richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.

Il principio della funzione Memoria è quello di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.

Come utilizzare un’impostazione memorizzata:

1. Premere il tasto Memo.
2. Premere il tasto Start.

Come memorizzare un’impostazione:

- Selezionare una funzione.
- Programmare le impostazioni desiderate.
- Premere e tenere premuto il pulsante Memo per 3 secondi fino all’emissione di un segnale acustico. A questo punto, l’impostazione è memorizzata La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera

Quando l’apparecchio viene collegato alla corrente o dopo un’interruzione dell’alimentazione, la funzione Memoria manterrà come impostazione predefinita 2 minuti alla massima potenza.

Riscaldamento di bevande

La funzione Beverage reheat (Riscaldamento bevande) consente di riscaldare facilmente e rapidamente 1-4 tazze di bevande.

1. Premere ripetutamente il tasto Beverage (Bevande) per selezionare il numero di tazze da riscaldare.
2. Premere il tasto Start.

1 tazza equivale a 150 ml di liquido.

Vapore

Usare la funzione Steam (Vapore) per alimenti come verdure e pesce.

Quando si utilizza questa funzione, usare sempre la vaporiera fornita in dotazione.

1. Premere il tasto Steam ripetutamente per selezionare la classe di alimento (vedere tabella).
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso degli alimenti.
3. Premere il tasto Start.

Collocare l'alimento sulla griglia per cottura a vapore. Aggiungere 100 ml (1 dl) di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Coprire con il coperchio.

La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde! Non utilizzarla con nessun'altra funzione. L'uso della vaporiera con altre funzioni può provocare danni.

Assicurarsi che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

Alimento	**Suggerimenti**
Patate/Ortaggi a radice (150 g - 400 g)	Usare pezzetti uniformi. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
Verdure (cavolfiore e broccoli) (150 g - 400 g)	
Verdure surgelate.	Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
Filetti di pesce (150 g - 400 g)	Disporre i filetti sulla griglia in modo uniforme. Sovrapporre parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.

Tabelle di cottura

Ricordare che maggiore è la quantità di alimento da preparare, maggiore sarà il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.
Più bassa è la temperatura iniziale del forno, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.
Alimenti come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.
Negli alimenti rivestiti da pelle o membrane come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo, devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stuzzicadenti prima di cuocerli nel forno a microonde, per permettere la fuoriuscita del vapore interno, altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.
I pezzi piccoli cuociono più rapidamente di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.
Come nella cottura tradizionale, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.
Durante la cottura di alimenti di forma o spessore non omogenei, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto, in tal modo verranno cotte per ultime.
Gli alimenti ad alto tenore di grassi e zuccheri cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.
Dopo la cottura, ricordarsi di lasciare sempre riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Pollo (intero)	1000 g	700 W	18-20 min.	5-10 min.	Girare il pollo a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
Pollo (filetti o bocconcini)	500 g		8-10 min.	5 min	Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
Pancetta	150 g		3-4 min.	1-2 min.	Posare 2 o 3 strati su un piatto ricoperto con carta da forno e coprire con altra carta.
Verdura (fresca)	300 g		3-4 min.	1-2 min.	Cuocere a recipiente coperto e aggiungere 2 cucchiaini di sale.
Verdura (surgelata)	250-400 g		3-4 min. 5-6 min.	1-2 min.	Cuocere a recipiente coperto.
Patate in camicia	1 pezzo 4 pezzi		4-6 min. 12-15 min.	2 min 5 min	Pungere con una forchetta. (1 pezzo = 250 g) Girare a metà cottura.
Polpettone	600-700 g	600 W	12-14 min.	5 min	
Pesce (intero)	600 g		8-9 min.	4-5 min.	Incidere la pelle e cuocere a recipiente coperto.
Pesce (tranci o filetti)	400 g		5-6 min.	2-3 min.	Posizionare con le parti più sottili verso il centro del piatto. Cuocere a recipiente coperto.

Tabelle per il preriscaldamento

Come nei metodi di cottura tradizionali, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.
Si ricorda che i migliori risultati di cottura si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro. Posizionare le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.
Stufati e sughi si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in uguale misura.
Cuocere l'alimento con il recipiente coperto aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.
Per riscaldare porzioni di alimenti ancora congelati, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.
Per riscaldare al meglio gli alimenti che non possono essere mescolati, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 400 e 600 W.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

<table>
<tr><th>Tipo di alimento</th><th>Quantità</th><th>Livello di potenza</th><th>Tempo</th><th>Tempo di riposo</th><th>Suggerimenti</th></tr>
<tr><td>Piatto pronto</td><td>300-450 g</td><td rowspan="6">700 W</td><td>3-5 min.
4-5 min.</td><td>1-2 min.</td><td>Coprire il piatto</td></tr>
<tr><td>Riso</td><td>2 dl
6 dl</td><td>1-2 min.
3-4 min.</td><td>1 min
2 min</td><td>Coprire il piatto</td></tr>
<tr><td>Polpette di carne</td><td>250 g</td><td>2 min</td><td>1-2 min.</td><td>Riscaldare a recipiente scoperto</td></tr>
<tr><td>Bevande</td><td>2 dl</td><td>1- 2 1/2 min.</td><td>1 min</td><td>Mettere un cucchiaio di metallo nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.</td></tr>
<tr><td>Zuppa (poco densa)</td><td>2 1/2 dl</td><td>2- 2 1/2 min.</td><td>1 min</td><td>Riscaldare in un piatto fondo o una ciotola senza il coperchio.</td></tr>
<tr><td>Zuppe o salse a base di latte</td><td>2 1/2 dl</td><td>3-4 min.</td><td>1 min</td><td>Non riempire il recipiente oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento. Mescolare una volta durante la cottura.</td></tr>
<tr><td>Hot dog</td><td>1 pezzo
2 pezzi</td><td rowspan="2">600 W</td><td>1/2 - 1 min.
1 1/2 min.</td><td>1 min</td><td></td></tr>
<tr><td>Lasagne</td><td>500 g</td><td>5-6 min.</td><td>2-3 min.</td><td></td></tr>
</table>

Tabelle per lo scongelamento

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.
Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, per garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Arrosto	800 g 1000 g	Sconge-lamento (160 W)	20-22 min.	10-15 min.	Girare a metà scongelamento.
Carne macinata	500 g		8-10 min.	5 min	Girare a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
Braciole, costolette, bistecche	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Girare a metà scongelamento.
Pollo (intero)	1200 g		25 min	10-15 min.	Girare a metà scongelamento.
Pollo (filetti o bocconcini)	500 g		7-9 min.	5-10 min.	Girare/Separare a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle cosce con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
Pesce (intero)	600 g		8-10 min.	5-10 min.	Girare a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
Pesce (tranci o filetti)	400 g		6-7 min.	5 min	Girare a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
Pane	500 g		4-6 min.	5 min	Girare a metà scongelamento.
Panini e focacce	4 pezzi (150-200 g)		1½-2 min.	2-3 min.	Disporli in cerchio.
Frutta e bacche	200 g		2-3 min.	2-3 min.	Separare durante lo scongelamento.

Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire la spina dalla presa di corrente.
La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.
Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.
Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.
Non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.
Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido inumidito per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.
Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.
Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.
Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del forno a microonde.
Pulire regolarmente il forno ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.

- **Componenti lavabili in lavastoviglie**
- Supporto per piatto rotante
- Piatto rotante di vetro
- Vaporiera

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	Lo sportello non è chiuso.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.
Indicare sempre:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- il codice di assistenza (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta posta all'interno dell'apparecchio);
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

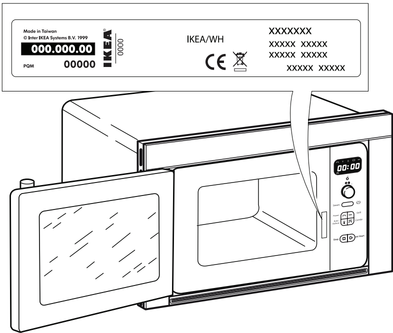


Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	1100 W
Fusibile	10 A (Regno Unito 13 A)
Potenza di uscita microonde	700 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	347x595x403
Dimensioni interne (AxLxP)	196x292x295

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyrex 3.838
13,3	500 g	Scongelamento automatico		Disporre sul piatto rotante.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente (♲).
Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme alla normativa europea (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.



Il simbolo riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Deve invece essere conferito presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Lo smaltimento deve essere eseguito in conformità alle normative locali.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali.
I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di

fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un’installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell’apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all’indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell’elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l’apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l’apparecchio riparato o installeranno l’apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l’apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un’altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L’obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l’elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l’applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell’utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull’installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull’ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

http://www.ikea.com

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

W10765482



18535

AA-1512860-1